ROCCA TOSCANA
formaggi

Gli Aromatizzati



IL PRODIGIO

PECORINO STAGIONATO CON **TARTUFO BIANCO**

Gli Aromatizzati

PECORINO STAGIONATO
CON **TARTUFO BIANCO**



IL PRODIGIO

DENOMINAZIONE LEGALE: formaggio da latte ovino con preparato di tartufo bianco.

IL PRODOTTO

Il tartufo bianco era definito nel I secolo da Plinio il Vecchio come un "**prodotto prodigioso della natura**". Il gusto e l'aroma di questo prodigio si rinnovano in un formaggio pregiato capace di deliziare tutti i sensi.

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, preparato di tartufo bianco 1,7% (Tartufo bianco (Tuber Magnatum Pico) 0,8%, acqua, aromi, sale), sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza.
Crosta non edibile.

ALLERGENI: LATTE e i suoi derivati. **LATTE** di pecora pastorizzato (ingrediente).

OGM: nella produzione non vengono utilizzate materie prime contenenti o derivate da OGM.

PEZZATURA (PESO VARIABILE): forme medie da 1,3 kg.

SHELF LIFE: il prodotto presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 120 giorni.

IMBALLO: prodotto nudo in cartoni a perdere.

MODALITÀ CONSERVAZIONE: la forma intera in luogo fresco e asciutto, una volta aperto il formaggio va conservato a temperatura tra 0°C e 4°C, avvolto in carta per alimenti traspirante o in panno di fibra naturale.

DISPONIBILITÀ: tutto l'anno SU PROGRAMMAZIONE.

CODICE PRODOTTO:
TB18 la forma media da 1,3 kg

IL PRODIGIO

LEGAL NAME: aged sheep cheese with white truffles preparation.

PRODUCT DESCRIPTION

In the 1st century Pliny the Elder defined white truffles as a "**prodigious product of nature**". The taste and aroma of this prodigy are renewed in this fine cheese which is capable to delight all senses.

INGREDIENTS: pasteurized sheep **MILK**, white truffles preparation 1,7% (White Truffles (Tuber Magnatum Pico) 0,8%, water, flavor, salt) salt, rennet, starter cultures.
On surface: rapeseed oil.
Not edible rind.

ALLERGENS: MILK and milk derivatives. Pasteurized sheep **MILK** (ingredient).

GMO: no GMO derived products are used to produce the cheese.

AVERAGE WEIGHT: medium wheels of 1,3 kg.

SHELF LIFE: this product offers its best quality when consumed within 120 days.

PACKAGING: label on cheese. Single use cardboard boxes.

PRESERVATION: keep the whole wheel in a cool dry place. Once cut, preserve the cheese between 0°C and 4°C, wrapped in food paper or natural fiber cloth.

AVAILABILITY: all year round ON PROGRAMMING.

PRODUCT CODE:
TB18 the medium 1,3 kg wheel

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G NUTRITION DECLARATION PER 100 G	
Energia / Energy	1640 kJ / 396 kcal
Grassi / Fat	33 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	24 g
Carboidrati / Carbohydrate	0,3 g
di cui zuccheri of which sugar	0,3 g
Proteine / Protein	24 g
Sale / Salt	1,8 g

ROCCA TOSCANA formaggi

ROCCA TOSCANA FORMAGGI s.r.l.
Via Puccini 79
52100 Arezzo (AR)
roccatoscanaformaggi.com